








TANINOS

ENARTISTAN COLOR

Mezcla de taninos y levadura inactivada para la elaboración de vino tinto

	<p>COMPOSICIÓN Tanino condensado de semilla y madera de especies exóticas, levadura inactivada, tanino elágico, tanino gálico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisTan Color es una mezcla estudiada para aumentar de forma natural la protección antioxidante del mosto, disminuir las dosis de anhídrido sulfuroso y favorecer la estabilización de la materia colorante. Los taninos hidrolizables, quelan el cobre y el hierro, e interfieren en la actividad de las enzimas oxidasas, limitando la oxidación de antocianos y compuestos aromáticos. Por otro lado, los taninos condensados, forman agregados insolubles con las proteínas del mosto y permiten que los taninos extraídos de las uvas permanezcan en solución, disponibles para formar complejos de tanino-antociano estables en el tiempo. La levadura inactivada proporciona aminoácidos con acción antioxidante y polisacáridos que contribuyen en la estabilización de los compuestos colorantes y aromáticos.</p>
	<p>APLICACIONES Producción de vinos tintos y rosados en los que se busca una intensa protección antioxidante del color y aroma y, la formación de complejos coloreados estables:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos tintos estructurados con aromas frutales intensos y color estable ▪ Vinos tintos jóvenes obtenidos a partir de maceraciones cortas ▪ Vinos rosados aromáticos y bien estructurados ▪ Vinos tintos para crianza
	<p>DOSIS 10 - 40 g/100 kg</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisTan Color en una proporción 1:10 en agua, mosto o vino, mezclando constantemente. Agregar a la masa a tratar durante un remontado con bomba dosificadora o tubo Venturi.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.